



LIMPIEZA DE ESPACIOS ALIMENTARIOS POR ÁREAS

LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		FRECUENCIA	MÉTODO EMPLEADO
COCINA	• SUELOS • PAREDES • ESTUFA, PLATOS, VASOS, TAZAS, CUBIERTOS, CAZUELAS, OLLAS.	• DIARIO • SEMANAL • DESPUÉS DE CADA USO	1. RETIRAR ALIMENTOS O UTENSILIOS. 2. QUITAR PARTES DE ESTUFA O REFRIGERADOR. 3. RETIRAR LA SUCIEDAD O POLVO, TALLAR SI ES NECESARIO. 4. LIMPIEZA CON SOLUCIÓN DE DETERGENTE O DESINFECTANTE 5. DEJAR ACTUAR EL PRODUCTO. 6. ENJUAGAR O LIMPIAR. 7. SECAR. 8. VOLVER A PONER LAS PARTES EN SU LUGAR. 9. GUARDAR EN SU LUGAR.
ZONA DE ELABORACIÓN EN FRÍO	• SUELOS • PAREDES • EQUIPOS • SUPERFICIES DE CORTE Y OTRAS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	• DIARIO • SEMANAL • DESPUÉS DE CADA USO	
EQUIPO EN FRÍO	• REFRIGERADORES	• SEMANAL	
COMEDOR	• SUELOS, MESAS Y SILLAS	• DIARIO	
OTROS	• ZONA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS • ALMACÉN DE INSUMOS ALIMENTARIOS • LUGAR DONDE SE SIRVEN LOS ALIMENTOS • BOTES DE BASURA • PASILLOS	• DIARIO	



REFERENCIA: MODIFICADO DE MARTIN ET AL 2011, MANUAL DE INOCUIDAD DE DIF NACIONAL 2023.